

2012年3月26日

日本の伝統を活かした「夏の食事」提案

## 「宮崎風 冷や汁」、「奄美大島風 鶏飯」発売のお知らせ



写真は調理例です。左:冷や汁、右:鶏飯

無印良品を企画、開発する株式会社良品計画(東京都豊島区ノ代表取締役社長 金井政明)は、人気レポート商品「ごはんにかける」シリーズから日本の伝統を活かした「夏の食事」2品を夏限定商品として4月4日(水)に発売いたします。

無印良品は世界各地の伝統的な食文化に目を向け、さまざまな商品を開発しています。今年は暑い夏を乗りきるための日本の伝統食に注目し、「ごはんにかける」の新シリーズとして開発いたしました。気温の高い地方の夏に主に食べられている食事を現代のスタイルにアレンジした「冷」・「温」2品を提案します。

### 冷たいご飯でさらさら食べる 「ごはんにかける 宮崎風 冷や汁」

140グラム(1人前) 税込価格:210円

- 宮崎県の郷土料理である「冷や汁」がお手本
- 化学調味料、香料、着色料は一切使用せず、鰹の出汁に宮崎県産麦味噌、胡麻を加え仕上げました
- しそやきゅうりなどお好みの材料を加え冷蔵庫で冷やし、ごはんにかけるだけで簡単に召し上がれます

### 熱い具材感のあるスープをさらさら食べる 「ごはんにかける 奄美大島風 鶏飯」

170グラム(1人前) 税込価格:210円

- 奄美大島の郷土料理である「鶏飯」がお手本
- 化学調味料、香料、着色料は一切使用せず、鶏の出汁に人参、しいたけ、木耳などを加え仕上げました
- 温めて、ごはんにかけるだけで簡単に召し上がれます

以上